

## SPEISEN

### INSALATE

INSALATA MISTA 9,00 €  
Gemischter Blattsalat mit Wildkräutern in Himbeerdressing, Tomaten, Gurken, Zwiebeln

INSALATA RUCOLA 9,90 €  
Frischer Rauke-Salat, Champignons, Kirschtomaten, Parmesan-Späne, kaltgepresstes Olivenöl

### SUPPEN

CREMA DI POMODORI 7,80 €  
Fruchtige Tomatensuppe, Gin-Sahnehäubchen Basilikum

### ANTIPASTI

BURRATINA 15,50 €  
Burrata (cremiger Mozzarella), Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken, kaltgepresstes Olivenöl, gemahlener Pfeffer

ANTIPASTI MONTEVINO 15,00 €  
Italienischer Aufschnitt: Fenchel Salami, San Daniele-Schinken, Tiroler Speck, Toskanische Land-Salami und Pizzabrot

CARPACCIO CIPRIANI 17,00 €  
(Original nach Harry's Bar Venedig)  
Geklopftes Rinderfilet mit Zitronen-Mayonnaise

VITELLO TONNATO 15,50 €  
(nach Original-Rezept des Haus Savoyen)  
Zartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Soße, Kapern, gemahlener Pfeffer

BRUSCHETTA 10,50 €  
Geröstete Brotscheiben, Cherry Tomaten, Knoblauch, Oregano dazu kaltgepresstes Olivenöl

PIZZA PANE 7,00 €  
Pizzabrot mit Olivenöl und Oregano

### CICCHETTI

**Wählen Sie ganz nach Ihrem Geschmack aus unserer Vitrine oder fragen Sie nach der Cicchetti-Karte.**

### PASTA

PENNE AL PESTO 16,90 €  
Penne mit Basilikum Pesto, Pinienkernen, Parmesan, Knoblauch und Olivenöl

SPAGHETTI AGLIO OLIO 13,00 €  
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini, Petersilie

SPAGHETTI AL POMODORO 13,50 €  
Spaghetti in Tomatensoße mit frischem Basilikum

STROZZAPRETI GAMBERI 19,00 €  
Strozzapreti mit Garnelen, Kirschtomatensoße und Rucola

### PASTA

LASAGNA ALL' ITALIANA AL FORNO 15,50 €  
Lasagne

PENNE LISCE ALL' ARRABBIATA 14,20 €  
Penne in pikanter Tomatensoße mit Petersilie

RAVIOLI SPINACI & RICOTTA 16,00 €  
Ravioli gefüllt mit Spinat & Ricotta in einer Butter-Salbeisauce

LINGUINE CHEF 18,50 €  
Linguine, Rinderfiletspitzen, Gorgonzolasauce

MACCHERONI ALLA BOSCAIOLA 18,00 €  
Maccheroni, Champignons, Erbsen und Schinken in einer Tomaten-Sahnesoße

### PIZZE

ROSSO 8,20 €  
Tomatensoße, Knoblauch Oregano, kaltgepresstes Olivenöl

MARGHERITA 10,50 €  
Tomatensoße, Fior di latte\*, kaltgepresstes Olivenöl, frisches Basilikum

FUNGHI 13,00 €  
Tomatensoße, Fior di latte\*, frische braune Champignons

VEGETARIA 14,90 €  
Tomatensoße, Fior di latte\*, gegrilltes Gemüse

TONNO 14,50 €  
Tomatensoße, Fior di latte\*, Thunfisch, feine rote Zwiebeln

SALAME NAPOLI 15,00 €  
Tomatensoße, Fior di latte\*, Salami Napoli, kaltgepresstes Olivenöl, Oregano

SALAME PICANTE 15,00 €  
Tomatensoße, Fior di latte\*, Salami Calabrese, Chili-Öl, Oregano

PROSCIUTTO 15,00 €  
Tomatensoße, Fior di latte\*, ital. Kochschinken, Oregano, kaltgepresstes Olivenöl

SPINACI & SALMONE 15,50 €  
Tomatensoße, Fior di latte\*, Blattspinat, Lachs

PARMA 17,50 €  
Tomatensoße, Fior di latte\*, Parmaschinken, frischer Rucola, gehobelter Parmesan, kaltgepresstes Olivenöl, gemahlener Pfeffer

QUATTRO STAGIONE 16,20 €  
Tomatensoße, Fior di latte\*, Champignons, Schinken, Salami, Artischocken, Olivenöl, Oregano

PIZZONE ALLA COSTA 18,50 €  
Gefülltes lauwarmes Pizzabrot mit Rucola, San Daniele Schinken, Tomaten, mariniertes Burrata und frischem Basilikum



### PIZZE BIANCHE

SALSICCIA 17,00 €  
Fior di latte\*, frische Salsiccia, gemahlener Pfeffer, kaltgepresstes Olivenöl

PESTO 16,00 €  
Fior di latte\*, hausgemachtes Pesto di Basilico mit Pinienkernen, Auberginen, frische Kirschtomaten

### PIZZE VEGANA

VEGAN CHEESE 15,50 €  
Tomatensoße, veganer Mozzarella, veganer Käse, Spinat, Kirschtomaten, kaltgepresstes Olivenöl

VEGAN RUSTICA 15,50 €  
Tomatensoße, veganer Aufschnitt, veganer Käse, Peperoni, kaltgepresstes Olivenöl, Pomodoro fresco

### EXTRAS

Chili | Kapern | Jalapenos | Knoblauch | Zwiebeln | Pilze | Oliven je 2,00 €

Artischocken | Getr. Tomaten | Gorgonzola | Salami Napoli | Fior di latte\* | Ananas | Prosciutto di Parma | Prosciutto Cotto | Parmesan | Anchovis je 3,00 €

\* speziell trockener Mozzarella für Pizza

### DESSERTS

TIRAMISÚ 9,60 €  
Hausgemacht nach Originalrezept

WARMES SCHOKOKÜCHLEIN 8,80 €  
Schokokuchen mit Früchten der Saison

TARTUFO EIS 7,00 €  
Schokolade oder Vanille/Nuss

PANNA COTTA 8,80 €  
mit Früchten der Saison, Fruchtspiegel

SEMI-FREDDO à la Chef 8,80 €  
Halbgefrorenes je nach Saison

### GETRÄNKE

#### SÄFTE

Apfelsaft	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,90 €
Orangensaft	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,90 €
Kirschsafte	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,90 €
Maracujasaft	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,90 €
Bananensaft	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,90 €
Kirsch/Banane (KiBa)	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,90 €

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich.

### WASSER

Acqua Morelli naturale	0,25 l	3,40 €	0,75 l	7,80 €
Acqua Morelli frizzante	0,25 l	3,40 €	0,75 l	7,80 €

### SOFT GETRÄNKE

Cola   Cola Light	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,60 €
Fanta   Sprite   Spezi	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,60 €

### BOTANICAL SOFT DRINKS

Fritz Rhabarber Spritz	0,33 l	4,20 €
Fritz Trauben Schorle	0,33 l	4,20 €
Fritz Kirsch Holunder Apfel	0,33 l	4,20 €

### TONICS & LEMONS

Tonic 1724	0,2 l	4,90 €
Tonic Henry	0,2 l	4,20 €
Lemon Soda	0,33 l	4,90 €
Lemon Henry	0,2 l	4,20 €
Ginger Ale	0,2 l	3,80 €

### ROTWEINE

Syrah Sicilia DOC Trovati 2018	0,75 l	23,00 €	0,1 l	3,90 €	0,2 l	7,00 €
Primitivo di Manduria Sud DOP Selezione 2018	0,75 l	32,00 €	0,1 l	5,50 €	0,2 l	9,00 €
Merlot Veneto IGP Sire 2017	0,75 l	26,00 €	0,1 l	4,30 €	0,2 l	7,90 €

### WEIßWEINE

Bianco Salento Tratturi IGP 2018	0,75 l	22,00 €	0,1 l	2,90 €	0,2 l	4,80 €
Insolia BIO DOC	0,75 l	32,00 €	0,1 l	5,50 €	0,2 l	9,00 €
Grillo Lumà IGT 2019	0,75 l	21,00 €	0,1 l	3,50 €	0,2 l	6,40 €

### ROSÉWEINE

Rosato Salento Tratturi IGP 2018	0,75 l	23,00 €	0,1 l	3,20 €	0,2 l	6,00 €
Alie Rosé Frescobaldi	0,75 l	46,00 €	0,1 l	6,90 €	0,2 l	14,00 €

### HAUSWEINE

Primitivo Domodo Rotwein	0,5 l	16,00 €
Pinot Grigio DOC	0,5 l	16,00 €

### PROSECCO

Prosecco Brut D.O.C. Teresa Ritzi	0,75 l	26,00 €	0,1 l	3,80 €	0,2 l	7,50 €
-----------------------------------	--------	---------	-------	--------	-------	--------

### BIERE

Altenauer Harzer Urstoff	0,3 l	3,80 €	0,5 l	5,50 €
Altenauer Harzer Dunkel	0,3 l	3,80 €	0,5 l	5,50 €
Altenauer Harzer Pilsener	0,3 l	3,80 €	0,5 l	5,50 €
Altenauer alkoholfrei	0,33 l	3,60 €	0,5 l	5,50 €
Altenauer Malz	0,33 l	3,50 €	0,5 l	5,50 €
König Ludwig Weizen	0,33 l	3,80 €	0,5 l	5,50 €
König Ludwig alkoholfrei	0,33 l	3,80 €	0,5 l	5,50 €
Radler	0,33 l	3,80 €	0,5 l	5,50 €

### APERITIF

Aperol Spritz	0,2 l	8,50 €
Rhabarber Spritz	0,2 l	8,50 €
Formula Antica mit Soda	0,2 l	8,50 €

### KRÄUTERLIKÖRE

Schierker Feuerstein	2 cl	2,20 €	4 cl	4,00 €
Ramazotti	2 cl	4,50 €	4 cl	4,50 €
Averna	2 cl	4,50 €	4 cl	4,50 €
Amaro Nonino	2 cl	7,00 €	4 cl	7,00 €
Amaro Sibona	2 cl	4,50 €	4 cl	4,50 €

### GRAPPA

Sibona Barolo	2 cl	2,80 €	4 cl	5,50 €
Nonino Visionar	2 cl	3,30 €	4 cl	6,20 €
Nardini Bianca	2 cl	3,00 €	4 cl	5,80 €

### WHISKY

Bushmills 10 Years	2 cl	3,90 €	4 cl	7,60 €
Old Pulteney 12 Jahre	2 cl	4,40 €	4 cl	8,20 €
Old Pulteney Huddart	2 cl	5,90 €	4 cl	11,00 €
Balbair 12 Jahre	2 cl	6,50 €	4 cl	12,80 €
Port Charlotte Islay Berley	2 cl	7,90 €	4 cl	15,50 €

### TEQUILA

José Cuervo	2 cl	2,20 €	4 cl	4,20 €
José Cuervo Reserva Platino	2 cl	7,50 €	4 cl	15,00 €
1800 Reposado	2 cl	6,80 €	4 cl	12,50 €

### RUM

Flor de Cana 4 extra	2 cl	1,90 €	4 cl	2,60 €
Botucal Reserva	2 cl	4,60 €	4 cl	9,20 €
Don Papa	2 cl	4,80 €	4 cl	9,30 €
Havana Club	2 cl	1,84 €	4 cl	3,50 €
1703 Mount Gay	2 cl	19,50 €	4 cl	38,00 €

### GIN

Gin Mare	2 cl	5,50 €	4 cl	9,50 €
The Botanist	2 cl	4,70 €	4 cl	9,40 €
Caorunn	2 cl	3,70 €	4 cl	7,40 €
Der Luchs Black Edition	2 cl	5,80 €	4 cl	10,50 €

### VODKA

Stolichnaya Vodka	2 cl	2,20 €	4 cl	4,40 €
Elit Stolichnaya	2 cl	7,70 €	4 cl	15,00 €

### KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Caffé Americano	2,80 €
Cappuccino	3,30 €
Latte Macchiato	3,50 €
Cioccolata Calda	3,50 €

Verschiedene Teesorten 2,80 €

**Unser Servicepersonal berät Sie gerne zu unserem umfassenden Sortiment an Weinen, Grappe, Edelbränden, Prosecci und weiteren Spirituosen sowie zu Inhaltsstoffen und Allergenen unserer Speisen.**